SAMSUNG

# FORNO A MICROONDE

Istruzioni d'uso e guida alla cottura dei cibi

**PG113U**

Guida rapida ..... 2
Forno ..... 3
Accessori ..... 3
Pannello di comando ..... 4
Impiego del manuale d'uso ..... 4
Precauzioni di sicurezza ..... 5
Installazione del forno a microonde ..... 7
Impostazione dell'ora ..... 7
Che cosa fare in caso di dubbio o problemi ..... 8
Cottura / Riscaldamento ..... 8
Livelli di potenza ..... 9
Interruzione della cottura ..... 9
Regolazione del tempo di cottura ..... 9
Impiego della funzione Auto Reheat (Riscaldamento automatico). 10
Impiego della funzione Auto Cook (Cottura automatica) ..... 11
Impiego della funzione Auto Defrost (Scongelamento automatico) 12
Funzione Auto Defrost (Scongelamento automatico) ..... 12
Selezione della posizione della resistenza elettrica su grill inferiore ..... 13
Posizione degli accessori ..... 13
Selezione degli accessori ..... 13
Impiego del grill superiore ..... 14
Funzione Power Grill ..... 14
Impiego combinato di microonde e grill superiore ..... 15
Impiego combinato di microonde e Power Grill ..... 16
Impiego della funzione Power Grill Auto Cook (Cottura automatica) ..... 17
Impiego della funzione Power Grill Auto Reheat (Riscaldamento automatico) ..... 18
Impiego della funzione Deodorization (Antiodore) ..... 19
Impostazione bip spento ..... 20
Chiusura di sicurezza del forno a microonde ..... 20
Impiego del pulsante Easy Clean (Pulizia facile) ..... 20
Guida alla scelta dei contenitori dei cibi ..... 21
Guida alla cottura ..... 22
Pulizia del forno a microonde ..... 31
Conservazione e riparazione del forno a microonde ..... 31
Caratteristiche tecniche ..... 32

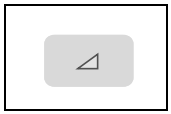


**Code No. : DE68-02486A**

# *Guida rapida*

I

## *Cottura dei cibi*

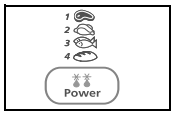


**1.** Posizionare gli alimenti all'interno del forno. Selezionare il livello di potenza, premendo il pulsante ◿ una o più volte, a seconda dei casi.

**2.** Selezionare il tempo di cottura premendo i pulsanti **10 min. 1 min.** e **10 s**, a seconda del tempo che si desidera impostare.

**3.** Premere il pulsante ⏀ .
Risultato : il ciclo di cottura ha inizio.
Il forno emetterà un segnale acustico ripetuto quattro volte per annunciare la fine del ciclo di cottura.

## *Scongelamento dei cibi*




**1.** Posizionare gli alimenti congelati all'interno del forno.
Premere il pulsante **Power** ( ⁂ ) una o più volte, a seconda del tipo di alimenti che s'intende scongelare.

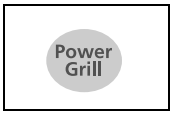
**2.** Selezionare il peso, premendo i pulsanti contraddistinti dai simboli **kg** e **g**, a seconda dei casi.

**3.** Premere il pulsante ⏀ .

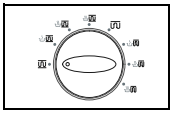
## *Aggiunta di un minuto extra al ciclo di cottura*

Lasciare gli alimenti all'interno del forno.
Premere il pulsante **+30s** una o più volte, per ogni 30 secondi aggiuntivi.

## *Cottura dei cibi in modalità Power grill*




**1.** Posizionare gli alimenti sul piatto collocato all'interno del forno. Premere il pulsante **POWER GRILL**.

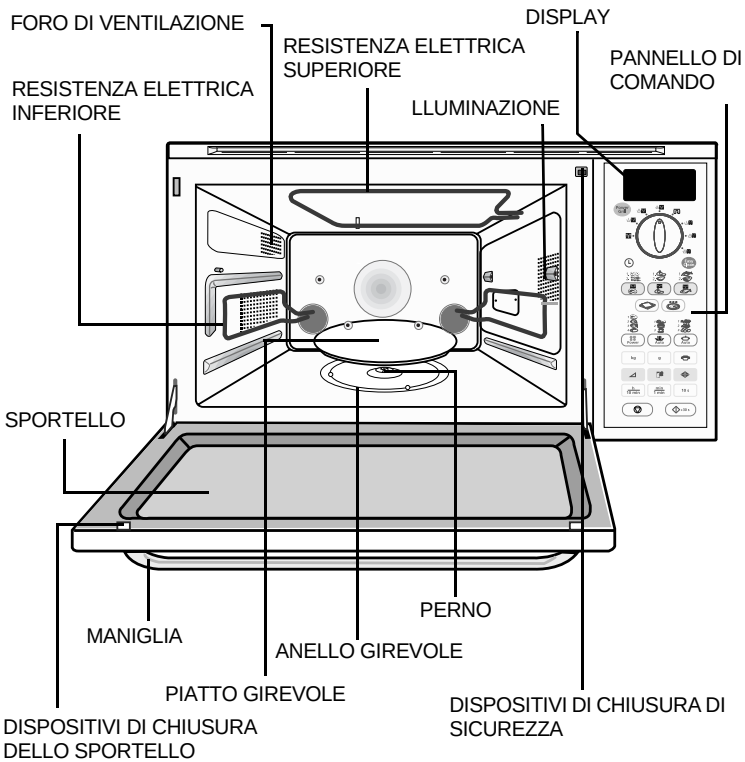


**2.** Selezionare la modalità **POWER GRILL**, ruotando la manopola di modalità del Grill.

**3.** Selezionare il tempo di cottura a grill, premendo i tasti **10 min. 1 min.** e **10 s**.

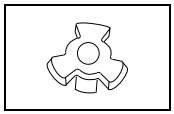
**4.** Premere il pulsante ⏀ .

# Forno

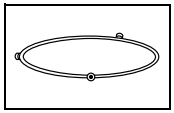



# Accessori

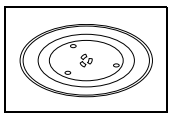
***A seconda dei modelli, i forni a microonde Samsung possono essere dotati di un'ampia gamma di accessori atti a soddisfare le diverse esigenze di cottura dei vostri cibi.***



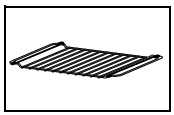
1. **Perno,** preventivamente posizionato sull'albero motore, alla base del forno.
   Funzione : Il perno provvede alla rotazione del piatto girevole.



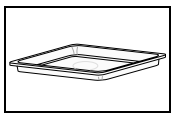
2. **Anello girevole**, da posizionare al centro del forno.
   Funzione : L'anello girevole funge da supporto al piatto girevole.



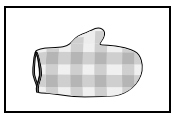
3. **Piatto girevole**, da posizionare sopra l'anello girevole con il centro esattamente alloggiato sul perno.
   Funzione : Il piatto girevole funge da principale superficie di cottura; quest'ultimo può essere facilmente rimosso per la pulizia.



4. **Griglia metallica**
   Funzione : La griglia metallica può essere utilizzata per la cottura di cibi al grill, combinata ed in modalità Power Grill.



5. **Vassoio di metallo**
   Funzione : Il vassoio di metallo viene utilizzato per una miglior cottura in superficie dei cibi, in modalità di cottura al grill combinata e per mantenere croccanti dolci e pizza.

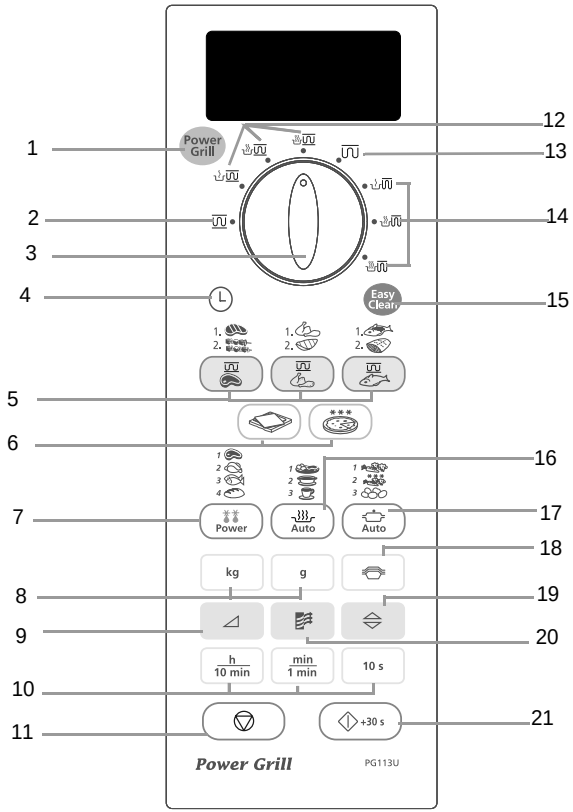


6. **Guanti resistenti al calore**
   Funzione : Utilizzare i guanti di sicurezza quando si estraggono dal forno la griglia metallica, il piatto girevole o qualsiasi altro contenitore, una volta terminato il ciclo di cottura.

☛ **NON AZIONARE** il forno a microonde quando al suo interno non siano presenti l'anello di supporto ed il piatto girevole.

I

## *Pannello di comando*




**1.** IMPOSTAZIONI GRILL
**2.** MODALITÀ POWER GRILL
**3.** MANOPOLA MODALITÀ GRILL
**4.** PULSANTE IMPOSTAZIONE TIMER
**5.** SELEZIONE POWER GRILL AUTO COOK (Cottura automatica in modalità Power Grill)
**6.** SELEZIONE POWER GRILL AUTO REHEAT (Riscaldamento automatico in modalità Power Grill)
**7.** SELEZIONE FUNZIONE POTENZA DI SCONGELAMENTO
**8.** SELEZIONE PESO
**9.** IMPOSTAZIONE MODALITÀ LIVELLO DI POTENZA MICROONDE
**10.** IMPOSTAZIONE TIMER
**11.** PULSANTE STOP/CANCEL (Arresta/Annulla)
**12.** MODALITÀ POWER GRILL + MICROONDE COMBINATO
**13.** MODALITÀ GRILL
**14.** MODALITÀ TOP GRILL COMBI
**15.** PULSANTE EASY CLEAN (Pulizia facile)
**16.** RISCALDAMENTO AUTOMATICO
**17.** COTTURA AUTOMATICA
**18.** DIMENSIONE PORTATA/ PORZIONE
**19.** PULSANTE PIÙ/MENO
**20.** PULSANTE ASSORBI-ODORI
**21.** PULSANTE START (Avvio)

## *Impiego del manuale d'uso*

***La ringraziamo per aver scelto di acquistare un forno a microonde della linea SAMSUNG. Il manuale d'uso contiene informazioni utili circa la cottura dei cibi con il suo forno a microonde:***

- ***Precauzioni d'uso***
- ***Accessori e dispositivi di cottura idonei***
- ***Suggerimenti di cottura***

***All'interno dell'imballo, potrà trovare una guida rapida illustrata che le fornirà informazioni utili circa le 4 basilari operazioni di cottura:***

- ***Cottura dei cibi***
- ***Scongelamento dei cibi***
- ***Cottura dei cibi in modalità Power Grill***
- ***Incremento di tempi di cottura supplementari***

***Sulla copertina del manuale, troverà una serie di illustrazioni relative al forno e, in particolar modo, al pannello di comando, per una più semplice individuazione dei pulsanti.***

***La procedura per fasi utilizza tre simboli differenti:***

**Importante** **Nota** **Attenzione**

# *Impiego del manuale d'uso (continua)*

### *PRECAUZIONI PER EVITARE L'EVENTUALE ESPOSIZIONE AD ECCESSIVA ENERGIA A MICROONDE*

La mancata osservanza delle seguenti istruzioni di sicurezza potrebbe eventualmente comportare un'esposizione nociva all'energia a microonde.

(a) Non tentare di far funzionare il forno con lo sportello aperto o di bypassare i dispositivi di chiusura di sicurezza (dispositivi di chiusura dello sportello) o d'inserire un oggetto qualsiasi all'interno dei fori di chiusura di sicurezza.

(b) Non posizionare alcun oggetto tra lo sportello del forno e la parte anteriore di quest'ultimo, né lasciare accumuli di residui di cibo o detersivo sulle superfici di chiusura ermetica. Assicurarsi che lo sportello e le superfici di chiusura ermetica siano adeguatamente pulite, trattando quest'ultime, una volta utilizzate, prima con un panno umido e poi con un panno soffice e ben asciutto.

(c) Non accendere il forno danneggiato finché non sia stato adeguatamente riparato da un tecnico specializzato, istruito dal produttore. È estremamente importante che lo sportello del forno si chiuda correttamente e che non vi siano danni a livello di:
(1) sportello, giunzioni dello sportello e superfici di chiusura ermetica;
(2) cardini dello sportello (danneggiati o smarriti);
(3) cavo d'alimentazione.

(d) Il forno dovrà essere regolato o riparato esclusivamente da un tecnico specializzato, istruito dal produttore.

# *Precauzioni di sicurezza*

I

***Importanti Istruzioni di sicurezza.***

***Leggere attentamente e conservare per future consultazioni.***

***Prima della cottura di cibi solidi o liquidi con il forno a microonde, la preghiamo di controllare di aver adottato le seguenti istruzioni di sicurezza.***

**1.** **NON** utilizzare strumenti di cottura metallici all'interno del forno a microonde:
- contenitori metallici;
- vassoi con rifiniture in oro o argento;
- spiedi, forchette ecc.

Motivo: archi elettrici o scintille potrebbero formarsi e danneggiare il forno.

**2.** **NON** riscaldare
- bottiglie, barattoli o contenitori ermetici o sottovuoto, ad esempio omogeneizzati per bambini;
- cibi sigillati ermeticamente, ad esempio uova, nocciole in guscio, pomodori

Motivo: l'incremento di pressione potrebbe determinare l'esplosione di questi ultimi.
Suggerimento: rimuovere i coperchi e incidere la buccia, i contenitori, i gusci ecc.

**3.** **NON** accendere il microonde quando è vuoto
Motivo: le pareti del forno potrebbero danneggiarsi.
Suggerimento: lasciare sempre un bicchiere d'acqua all'interno del forno. L'acqua assorbirà le microonde nel caso in cui dovesti accidentalmente accendere il forno vuoto.

**4.** **NON** coprire le fessure di ventilazione posteriori con panni o carta.
Motivo: i panni o la carta potrebbero incendiarsi a causa dell'aria calda evacuata dal forno.

**5.** USARE **SEMPRE** i guanti da forno per maneggiare i piatti nel forno.
Motivo: determinati materiali assorbono le microonde in quanto il calore viene sempre trasmesso dal cibo al piatto che lo contiene. I piatti sono quindi caldi.

**6.** **NON** toccare le pareti interne del forno.
Motivo: le pareti possono risultare incandescenti tanto da scottare persino a cottura ultimata, sebbene il loro aspetto non lo riveli. Non lasciare che materiali infiammabili vengano a contatto con una qualsiasi superficie interna del forno. Lasciare raffreddare il forno.

# *Precauzioni di sicurezza (continua)*

**7.** Per evitare il rischio d'incendio all'interno del vano del forno:
- Non conservare materiali infiammabili all'interno del forno.
- Rimuovere eventuali lacci arrotolati dai contenitori di plastica o cartone.
- Non utilizzare il forno a microonde per l'asciugatura di giornali.
- In caso di fumo, mantenere lo sportello del forno ben chiuso e spegnere il forno o scollegarlo dall'alimentazione elettrica.

**8.** Prestare particolare attenzione durante il ciclo di riscaldamento di liquidi o omogeneizzati per bambini.
- Far trascorrere **SEMPRE** un tempo d'attesa minimo di 20 secondi, una volta spento il forno, in modo che la temperatura possa uniformarsi. Agitare, se necessario, i cibi fluidi durante il ciclo di riscaldamento e in ogni caso agitare **SEMPRE** a riscaldamento concluso.
- Prestare particolare attenzione alla manipolazione dei contenitori, una volta concluso il ciclo di riscaldamento. In caso di contenitori particolarmente caldi, c'è rischio elevato di ustioni.
- C'è inoltre rischio d'ebollizione ritardata potenzialmente pericolosa.
- Al fine d'evitare eventuali fenomeni d'ebollizione ritardata e potenziali scottature, consigliamo d'immergere un cucchiaio di plastica o una bacchetta di vetro all'interno dei liquidi, provvedendo a mescolarli frequentemente prima, durante e dopo il ciclo di riscaldamento.

  Motivo: Durante la fase di riscaldamento di liquidi, il punto d'ebollizione potrebbe essere ritardato. Ciò significa che potrebbe aver luogo una superebollizione una volta rimosso dal forno il contenitore, con potenziale rischio di ustioni.
- In caso di ustione, seguire scrupolosamente le seguenti istruzioni di PRIMO SOCCORSO:
  * Immergere la zona ustionata in acqua fredda per almeno 10 minuti.
  * Coprire la zona con un panno pulito e ben asciutto.
  * Non applicare creme, oli o lozioni di nessun tipo.
- **IN NESSUN CASO** riempire il contenitore sino all'estremità ed utilizzare contenitori più larghi alla sommità rispetto al fondo, al fine d'impedire la fuoriuscita del liquido in fase d'ebollizione. Le bottiglie con collo stretto potrebbero esplodere in caso di surriscaldamento.
- Controllare **SEMPRE** la temperatura degli omogeneizzati per bambini o del latte, prima di somministrarli al bambino.
- **IN NESSUN CASO** riscaldare un biberon con tettarella, poiché potrebbe eventualmente esplodere in caso di surriscaldamento.

**9.** Prestare particolare attenzione a non danneggiare il cavo d'alimentazione.
- Non immergere il cavo d'alimentazione o la spina in acqua e conservare il cavo d'alimentazione lontano da superfici calde.
- Non accendere l'apparecchiatura se il cavo d'alimentazione o la spina risultano danneggiati.

**10.** Mantenersi a distanza di sicurezza dal forno, durante l'apertura dello sportello.
Motivo: l'aria o i vapori incandescenti in fuoriuscita potrebbero causare eventuali ustioni.

**11.** Mantenere pulita la superficie interna del forno.
Motivo: Eventuali residui di cibo o schizzi d'olio depositati sulle pareti o sul piano del forno potrebbero causare danni al rivestimento e ridurre l'efficienza operativa del forno.

**12.** Si potrebbe avvertire una specie di "clic" durante il funzionamento del forno (specialmente quando sta eseguendo il ciclo di scongelamento).
Motivo: Il "clic" è del tutto normale in fase di cambiamento di tensione elettrica.

**13.** Quando il forno a microonde funziona senza alcun carico, la tensione sarà automaticamente interrotta, per ragioni di sicurezza. Sarà possibile riattivare nuovamente il forno, trascorsi 30 minuti.

## *IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA*

Durante il ciclo di cottura assicurarsi che il cibo non venga cotto o riscaldato all'interno di contenitori usa e getta di plastica, carta o altro materiale combustibile.

## *IMPORTANTE*

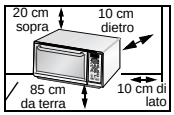
**IN NESSUN CASO** deve essere permesso ai bambini di utilizzare il forno a microonde o giocarvi.
I bambini non devono essere lasciati soli nelle immediate vicinanze del forno, quando è in funzione. Gli oggetti d'interesse dei bambini non devono essere conservati o nascosti al di sopra del forno.

## *ATTENZIONE*

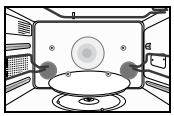
**Radiazioni** a microonde le persone non devono essere esposte all energia a microonde che puo'essere irradiata dal magnetron o da alto dispositivio generatore di microonde nel caso di una utilizzazione o una connessione non corretta. Tutte le connessioni a microonde di entrata e di uscita, le guide d'onda, le flange e l giunti devono essere sicuri. Non fare funzionare il generatore il generatore senza un carico previsto per assorbire l'energia a microonde. Non guardare mai all'interno di una guide d'onda aper-ta o di una antenna mentre il generatoree'in funzione.

# *Installazione del forno a microonde*

***Posizionare il forno su una superficie piana e livellata, abbastanza robusta da sostenere in condizione di sicurezza il peso del forno.***




**1.** Durante l'installazione del forno, garantire l'adeguata ventilazione del forno, lasciano dietro al forno e ai lati uno spazio di almeno 10 cm (4 pollici), di 20 cm (8 pollici) al di sopra del forno e 85 cm (33 pollici) da terra.



**2.** Rimuovere tutti i materiali d'imballaggio presenti all'interno del forno. Installare l'anello girevole ed il piatto girevole. Controllare che il piatto girevole ruoti liberamente.

**3.** Il forno a microonde deve essere posizionato in modo che la spina risulti accessibile.

✻ **In nessun caso** ostruire le ventole d'aerazione, in quanto il forno potrebbe surriscaldarsi e spegnersi automaticamente. Il forno sarà inutilizzabile fino ad avvenuto raffreddamento.

✻ Per maggior sicurezza personale, inserire il cavo in una presa tripolare da 230 V AC 50 Hz. Qualora il cavo d'alimentazione dell'apparecchiatura risultasse danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore, da un suo tecnico o da personale adeguatamente qualificato, per evitare potenziali pericoli a cose e persone.

✻ **Non** installare il forno a microonde in ambienti particolarmente caldi o umidi, ad esempio, in prossimità di un forno tradizionale o di un radiatore. Le specifiche d'alimentazione del forno dovranno essere scrupolosamente rispettate e la prolunga eventualmente utilizzata dovrà rispettare i medesimi standard del cavo d'alimentazione in dotazione al forno. Pulire la superficie interna e la guarnizione dello sportello, con un panno inumidito, prima di utilizzare per la prima volta il forno a microonde.

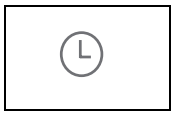
# *Impostazione dell'ora*

I

***Il forno a microonde è dotato di orologio incorporato. L'ora potrà essere visualizzata in modalità 24 ore o in modalità 12 ore. Impostare l'orologio:***

- ***Durante la prima installazione del forno a microonde***
- ***Ogni volta in cui manca l'alimentazione elettrica***

✉ Reimpostare l'orologio, quando si passa dall'ora solare all'ora legale e viceversa.



**1.** Per visualizzare l'ora in modalità 24 ore, premere una volta il pulsante 🕒 ...
Per visualizzare l'ora in modalità 12 ore, premere due volte il pulsante 🕒 ...

**2.** Impostare l'ora, avvalendosi del pulsante **h** ed i minuti tramite il pulsante **min**.

**3.** Una volta visualizzata l'ora esatta, premere nuovamente il pulsante 🕒 per avviare l'orologio.
Risultato : l'ora verrà visualizzata anche con il forno a microonde non in uso.

I

## *Che cosa fare in caso di dubbio o problemi*

***Se si riscontra uno dei seguenti problemi, provare a seguire le indicazioni fornite.***

◆ I seguenti fenomeni sono da considerarsi normali.
- Condensa all'interno del forno.
- Flusso d'aria attorno allo sportello e all'involucro esterno.
- Luce riflessa attorno allo sportello e all'involucro esterno.
- Vapore che fuoriesce attorno allo sportello e dalle fessure di ventilazione.

◆ Il forno non si avvia premendo il pulsante ⏀ .
- Accertarsi che lo sportello sia completamente chiuso.

◆ Gli alimenti rimangono crudi.
- Accertarsi di avere impostato correttamente il timer e premuto il pulsante di avvio ⏀ .
- Accertarsi che lo sportello sia completamente chiuso.
- Accertarsi che non si sia verificato un sovraccarico di tensione che ha causato l'interruzione della corrente tramite salvavita.

◆ Gli alimenti sono scotti o non cotti a sufficienza.
- Verificare di avere applicato i tempi di cottura consigliati per il tipo di alimento.
- Verificare di avere scelto il livello di potenza adeguato.

◆ Si verificano scoppiettii e scintille all'interno del forno.
- Accertarsi di non avere utilizzato un piatto con decorazioni in metallo.
- Accertarsi di non avere dimenticato una forchetta o un altro utensile in metallo all'interno del forno.
- Accertarsi che le pellicola di alluminio non sia a contatto con le pareti del forno.

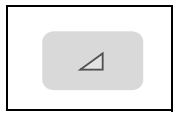
◆ Il forno causa interferenze con apparecchi radio e televisori.
- Si possono notare lievi interferenze su apparecchi radio e televisori durante l'utilizzo del forno. Si tratta di un fenomeno normale. Per risolvere il problema, installare il forno lontano da apparecchi radio, televisori e antenne.
- Se il microprocessore del forno rileva un'interferenza, il display potrebbe resettatarsi. Per risolvere questo problema, scollegare il forno dalla presa di corrente e ricollegarlo. Impostare nuovamente l'orario.

✉ Se non è possibile risolvere questi problemi seguendo le indicazioni qui presentate, contattare il locale distributore o il servizio post-vendita SAMSUNG.

## *Cottura / Riscaldamento*

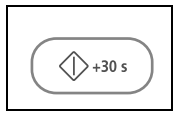
***Le seguenti procedure spiegano come cuocere o riscaldare gli alimenti. Controllare SEMPRE le impostazioni di cottura prima di abbandonare il forno.***

***Prima di tutto, posizionare gli alimenti al centro del piatto rotante. Poi chiudere lo sportello.***



**1.** Premere il pulsante ⊿ .
Risultato : Viene visualizzata l'indicazione 900 W (massimo livello di potenza): premere di nuovo il pulsante per selezionare il livello di potenza desiderato. Fare riferimento alla tabella dei livelli di potenza nella pagina seguente.

**2.** Impostare il tempo di cottura premendo i pulsanti **10 min.**, **1 min.** e **10 s**.




**3.** Premere il pulsante di avvio ⏀ .
Risultato : La luce del forno si accende ed il piatto rotante inizia a girare.
(1) Ha inizio la cottura. Al termine, il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.

☛ **Non** avviare mai il forno se è vuoto.

✉ Il forno deve essere correttamente collegato ad una presa elettrica a muro. Il piatto rotante deve essere in posizione all'interno del forno. Se si utilizza un livello di potenza inferiore al livello massimo, l'acqua impiegherà più tempo a bollire.

✉ Se si desidera riscaldare brevemente un alimento a potenza massima (900 W), premere unicamente il pulsante **+30s** il numero di volte desiderate, per 30 secondi di cottura alla volta. Il forno si avvierà immediatamente.

## *Livelli di potenza*

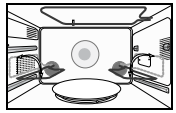
***È possibile scegliere tra i seguenti livelli di potenza.***

| Livello di potenza | Potenza | | |
|---|---|---|---|
| | **MWO** | **GRILL SUPERIORE** (Grill superiore) | **POWER GRILL** (Grill superiore e inferiore) |
| ALTO | 900 W | | |
| MEDIO-ALTO | 600 W | | |
| MEDIO | 450 W | | |
| MEDIO-BASSO | 300 W | | |
| DEFROST( ❄ ) | 180 W | | |
| BASSO | 100 W | | |
| (MANTENIMENTO) | - | | |
| GRILL | | 900 W | 1850 W |
| COMBI I | 300 W | 900 W | 1850 W |
| COMBI II | 450 W | 900 W | 1850 W |
| COMBI III | 600 W | 900 W | 1850 W |

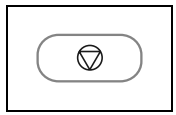
✉ Se si seleziona il livello di potenza più alto, è necessario diminuire il tempo di cottura.
Se si seleziona il livello di potenza più basso, è necessario aumentare il tempo di cottura.

## *Interruzione della cottura*

***Si può interrompere la cottura in qualsiasi momento per controllare gli alimenti.*** `



**1.** Per arrestare temporaneamente la cottura:
Aprire lo sportello.
Risultato : la cottura si arresta. Per riprendere la cottura, chiudere lo sportello e premere nuovamente ◇ .



**2.** Per arrestare definitivamente la cottura:
Premere il pulsante ▽ .
Risultato : La cottura si arresta definitivamente.
Se si desidera cancellare le impostazioni di cottura correnti, premere nuovamente il pulsante **Cancel**( ▽ ).

☛ É possibile cancellare le impostazioni prima della cottura semplicemente premendo il pulsante **Cancel**( ▽ ).

## *Regolazione del tempo di cottura*

***Si può aumentare il tempo di cottura premendo il pulsante +30s per ogni prolungamento di 30 secondi della cottura.***

Premere il pulsante **+30s** per ogni prolungamento della cottura di 30 secondi.

✉ Non è possibile regolare il tempo di cottura quando sono attive la funzioni automatiche.

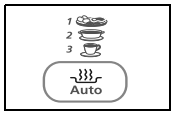
# *Impiego della funzione Auto Reheat (Riscaldamento automatico)*

I

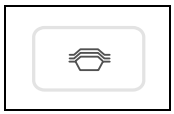
***Grazie alla funzione Auto Reheat i tempi di cottura sono impostati automaticamente.***

***Si può regolare la quantità degli alimenti da servire premendo il numero di volte desiderato il pulsante Auto Reheat.***

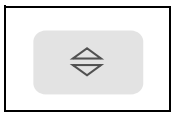
***Per prima cosa, posizionare il cibo al centro del piatto rotante. Poi chiudere lo sportello.***




**1.** Premere il pulsante **Auto (** **)** il numero di volte desiderato.



**2.** Selezionare la porzione premendo il pulsante .



**3.** Aumentare o diminuire il tempo di cottura, se necessario, premendo i pulsanti **PIÙ / MENO**( ).

**4.** Premere il pulsante .
Risultato : A cottura terminata:
(1) Il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.

✉ Utilizzare unicamente contenitori adatti al microonde.

***La seguente tabella presenta 3 programmi Auto Reheat specificando le quantità, i tempi di riposo e le raccomandazioni appropriate.***

***Questi programmi funzionano unicamente con cottura a microonde.***

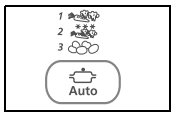
| Codice | Alimento | Quantità | Tempi di riposo | Raccomandazioni |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Pasto pronto (freddo) | 300-350 g<br>400-450 g | 3 min | Sistemare in un piatto di ceramica e coprire con pellicola trasparente. Questo programma è utile per pasti di 3 componenti (ad esempio carne con salsa, verdure e contorno di patate, riso o pasta). |
| 2 | Zuppa/Brodo (freddo) | 300-350 ml<br>400-450 ml<br>500-550 ml | 3 min | Versare la zuppa in un piatto di ceramica fondo o in una tazza. Coprire durante il riscaldamento e il riposo. Mescolare prima e dopo il tempo di riposo. |
| 3 | Bevande | 150 ml<br>(1 tazza)<br>300 ml<br>(2 tazza)<br>450 ml<br>(3 tazza)<br>600 ml<br>(4 tazza) | 1-2 min | Versare il liquido in tazze di ceramica e riscaldare senza coperchio. Mettere una tazza al centro, due una opposta all'altra e 3 in cerchio. Lasciare riposare nel forno. Mescolare le bevande prima e dopo il riposo. Fare attenzione nell'estrarre le tazze (si vedano la raccomandazioni di sicurezza per i liquidi). |

# *Impiego della funzione Auto Cook (Cottura automatica)*

I

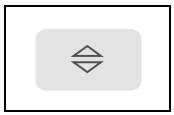
***Grazie alla funzione Auto Cook, i tempi di cottura sono impostati automaticamente. È possibile impostare la quantità di prodotto da servire premendo il numero di volte desiderato il tasto Auto Cook.***

***Per prima cosa porre gli alimenti al centro del piatto rotante, poi chiudere lo sportello.***




**1.** Premere il pulsante **Auto (** **)** il numero di volte desiderato.

**2.** Selezionare la porzione premendo il pulsante



**3.** Aumentare o diminuire il tempo di cottura se necessario premendo il pulsanti **PIÙ / MENO** ( ).

**4.** Premere il pulsante .
Risultato : A cottura terminata:
(1) Il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.

Utilizzare unicamente contenitori adatti al microonde.

***La seguente tabella presenta 3 programmi Auto Cook specificando le quantità, i tempi di riposo e le raccomandazioni appropriate.***

***Questi programmi funzionano unicamente con cottura a microonde.***

.

| Codice | Alimento | Quantità; | Tempi di riposo | Raccomandazioni |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Verdure | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 3 mins | Pesare le verdure dopo averle lavate, pulite e tagliate in parti uguali. Metterle in una teglia di vetro con coperchio. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai) di acqua per 200-250 g, 45 ml (3 cucchiai) per 300-450 g e 60 ml (4 cucchiai) per 500-550 g. Mescolare dopo la cottura. Per cuocere grandi quantità, mescolare anche durante la cottura. |
| 2 | Verdure surgelate | 200-250 g<br>300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g | 4 mins | Pesare le verdure surgelate (-18°C). Metterle in una terrina di vetro pirex di dimensioni adatte con coperchio. Aggiungere 15 ml di acqua per 200-350 g, 30 ml (2 cucchiai) per 400-550 g. Mescolare bene dopo la cottura e prima di servire. Questo programma è adatto per piselli, mais dolce, broccoli, cavolfiore e verdure miste (piselli, carote e cavolfiore). |
| 3 | Patate | 300-350 g<br>400-450 g<br>500-550 g<br>600-650 g | 3 min | Pesare le patate dopo averle pelate, lavate e tagliate in pezzi simili. Metterle in una terrina di vetro pirex con coperchio. Aggiungere 45 ml di acqua (3 cucchiai) per 300-450 g, 60 ml (4 cucchiai) per 500-650 g. |

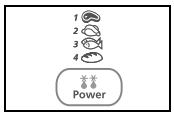
I

## *Impiego della funzione Auto Defrost (Scongelamento automatico)*

***Grazie alla funzione Auto Defrost è possibile scongelare facilmente carne bianca e rossa, pesce, e pane. I tempi di scongelamento e i livelli di potenza sono impostati automaticamente. È sufficiente selezionare il programma e il peso.***

✉ Utilizzare unicamente contenitori adatti al microonde.

***Per prima cosa, posizionare gli alimenti sul piatto rotante, poi chiudere lo sportello.***




**1.** Premere il pulsante **Power** (⁂).

Premere il pulsante **Power** (⁂) una o più volte a seconda del numero del tipo di cibi che si desidera scongelare. Fare riferimento alla tabella per ulteriori dettagli.

**2.** Selezionare il peso degli alimenti premendo i pulsanti **kg** e **g**.

**3.** Premere il pulsante ◇ .

Risultato :

- Ha inizio lo scongelamento.
- Il forno emette un segnale acustico per ricordare di rigirare gli alimenti a metà dello scongelamento.
- Premere di nuovo ◇ per concludere lo scongelamento. Al termine del processo:

(1) Il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.

✉ È anche possibile scongelare manualmente gli alimenti. Per farlo è sufficiente selezionare la funzione cottura/riscaldamento a microonde con livello di potenza 180 W. Fare riferimento alla sezione "Cottura/ riscaldamento" per ulteriori dettagli.

## *Funzione Auto Defrost (Scongelamento automatico)*

***La seguente tabella presenta diversi programmi Auto Defrost completi di quantità, tempi di riposo e raccomandazioni appropriate.***

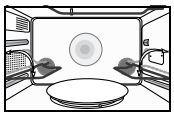
***Rimuovere ogni genere di materiale da imballo prima di iniziare lo scongelamento. Sistemare la carne rossa e bianca e il pesce su un piatto di ceramica.***

| Cod-ice | Alimento | Quantità | Tempi di riposo | Raccomandazioni |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Carne | 200-2000g | 20-90min | Proteggere i bordi con pellicola in alluminio. Rigirare la carne quando il forno lo segnala. Questo programma è adatto per manzo, maiale, agnello, bistecche, costine, carne macinata. |
| 2 | Carne bianca | 200-2000g | 20-90min | Proteggere le gambe e le punte delle ali con pellicola in alluminio. Rigirare la carne quando il forno lo segnala. Questo programma è adatto per polli interi e a porzioni. |
| 3 | Pesce | 200-2000g | 20-80min | Proteggere la coda dei pesci interi con pellicola in alluminio. Rigirare il pesce quando il forno lo segnala. Questo programma è adatto per pesci interi e filetti di pesce. |
| 4 | Pane/ Pasticceria | 125-1000g | 10-60min | Mettere il pane su un pezzo di carta da cucina e rigirarlo appena il forno lo segnala. Sistemare la pasticceria su un piatto di ceramica e, se possibile, rigirare quando il forno lo segnala. (Il forno continua a funzionare e si ferma all'apertura dello sportello). Questo programma è adatto per tutti i tipi di pane, a fette, intero, pagnotte e baguette. Sistemare il pane a fette circolarmente. Questo programma è adatto per tutti i tipi di torte lievitate, biscotti, cheese cake e pasta sfoglia. Non è adatto per pasta croccante, torte di frutta e con crema o con ricopertura di cioccolato. |

## *Selezione della posizione della resistenza elettrica su grill inferiore*

***La resistenza elettrica è utilizzata con la funzione Power Grill. Può essere posizionata in due modi:***

- ***Orizzontalmente, per la funzione Power Grill o cottura combinata microonde + Power Grill***
- ***Verticalmente per cottura a microonde, grill o cottura combinata microonde + grill. Solo utilizzando il grill superiore.***



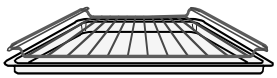
Inserendo gli alimenti nel grill e selezionando la funzione Power Grill o Super Combi, il grill inferiore si posizionerà automaticamente in posizione orizzontale.

Se si desidera riscaldare nuovamente il grill, lasciarlo prima raffreddare per almeno 10 minuti prima di riscaldarlo nuovamente.

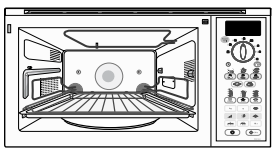
## *Posizione degli accessori*

***Se si utilizzano contemporaneamente la griglia ed il vassoio di metallo, non sistemarli allo stesso livello.***

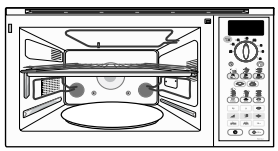
***Se il vassoio di metallo è sistemato al livello inferiore, la griglia dovrebbe essere posta al livello superiore.***



**(X)**



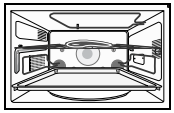
**(X)**



**(X)**

## *Selezione degli accessori*

***Utilizzare contenitori adatti al microonde; non utilizzare contenitori e piatti di plastica, bicchieri di carta, tovaglioli, ecc.***



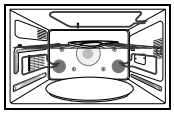
Se si desidera selezionare la modalità di cottura combinata (grill e microonde), utilizzare unicamente piatti adatti al microonde e al forno. Utensili o contenitori di metallo potrebbero danneggiare il forno.

Per ulteriori dettagli su contenitori e utensili adatti, si veda la Guida ai contenitori a pag 21.

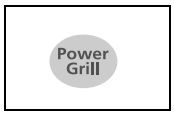
I

## *Impiego del grill superiore*

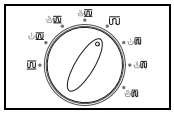
***Il grill superiore consente di scaldare e dorare rapidamente gli alimenti senza utilizzare le microonde. A questo scopo viene fornita una griglia metallica con il forno a microonde.***



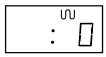
**1.** Aprire lo sportello e posizionare gli alimenti sulla griglia metallica.



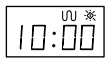

**2.** Premere il pulsante **Power Grill**.



**3.** Selezionare la modalità **Grill** ( ⎍ ) ruotando la manopola modalità Grill.
Risultato : Il display mostra:



**4.** Selezionare i tempi di cottura premendo i pulsanti **10 min.**, **1 min.** e **10 s**.
(Il tempo massimo di cottura con grill è di 60 minuti).
Risultato : Il display mostra la seguente indicazione. .



**5.** Premere il pulsante di avvio ◊.
Risultato : La luce del forno si accende ed il piatto rotante inizia a girare.
(1) Ha inizio la cottura. Al termine, il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.

☛ I piatti all'interno del forno sono caldissimi: utilizzare sempre guanti da forno per maneggiarli.

☛ Non preoccuparsi se l'elemento grill si accende e si spegne ripetutamente durante la cottura grill. Il forno è dotato di un sistema progettato per prevenire il surriscaldamento.

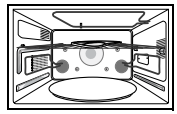
✉ Dopo 5 secondi è possibile aumentare il tempi di cottura premendo il pulsante **+30s**.

## *Funzione Power Grill*

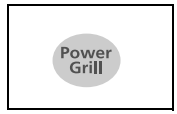
***La funzione Power Grill consente di scaldare e dorare rapidamente gli alimenti senza utilizzare le microonde. A questo scopo viene fornita una griglia metallica con il forno a microonde.***

✉ Selezionando la funzione Power Grill i due elementi grill inferiori si disporranno automaticamente in posizione orizzontale.

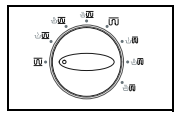
✉ L'elemento inferiore si sposterà in posizione verticale 5 secondi prima del termine del processo di cottura.



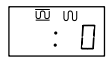
**1.** Aprire lo sportello e porre gli alimenti sulla griglia metallica.




**2.** Premere il pulsante **Power Grill**.



**3.** Selezionare la modalità **Power Grill (** ⎍ ) ruotando la manopola modalità Grill.
Risultato : Il display mostra::



**4.** Selezionare i tempi di cottura premendo i pulsanti **10 min**., **1 min**. e **10 s**.
(Il tempo massimo di cottura con grill è di 60 minuti).
Risultato : Il display mostra la seguente indicazione.

**5.** Premere il pulsante di avvio ◊.
Risultato : La luce del forno si accende ed il piatto rotante inizia a girare.
(1) Ha inizio la cottura. Al termine, il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.

☛ I piatti all'interno del forno sono caldissimi: utilizzare sempre guanti da forno per maneggiarli.

✉ Dopo 5 secondi è possibile aumentare il tempi di cottura premendo il pulsante **+30s**.

# *Impiego combinato di microonde e grill superiore*

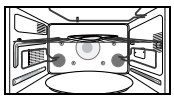
***Questa modalità di cottura combina il calore irradiato dal grill con la rapidità della cottura a microonde. Funziona solo a sportello chiuso. Il piatto rotante gira per tutto il tempo della cottura.***

***In questo modello di forno sono disponibili tre combinazioni:***

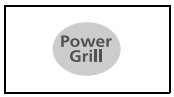
***600 W + Grill superiore, 450 W + Grill superiore e 300 W + Grill superiore.***

☛ Utilizzare **SEMPRE** contenitori adatti al microonde e al forno. I piatti di ceramica e di vetro sono ideali, perché consentono alle microonde di penetrare uniformemente gli alimenti.

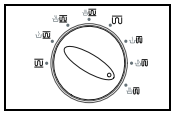
☛ I contenitori nel forno sono caldissimi: utilizzare **SEMPRE** guanti protettivi per maneggiarli.



**1.** Disporre gli alimenti sulla griglia e posizionare la griglia al livello superiore o inferiore.
Chiudere lo sportello.




**2.** Premere il pulsante **Power Grill**.



**3.** Selezionare la modalità **Mwo + Grill Combi** ( , , ) ruotando la **manopola Modalità Grill**.
Risultato : Sul display compare :

Grill + MWO (300W)

Grill + MWO (450W)

Grill + MWO (600W)

Risultato : è impossibile impostare la temperatura del grill.

**4.** Selezionare i tempi di cottura premendo i pulsanti **10 min.**, **1 min.** e **10 s**.
(Il tempo massimo di cottura con grill è di 60 minuti).

**5.** Premere il pulsante di avvio ◇ .
Effetto: Ha inizio la cottura combinata. Al termine:
(1) Il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.

✉ Dopo 5 secondi è possibile aumentare i tempi di cottura premendo il pulsante **+30s**.

☛ I piatti all'interno del forno sono caldissimi: utilizzare sempre guanti da forno per maneggiarli.

I

# *Impiego combinato di microonde e Power Grill*

I

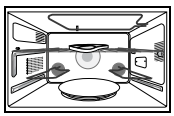
***Questa modalità di cottura combina il calore irradiato dal grill con la rapidità della cottura a microonde. Funziona soltanto a sportello chiuso e se il piatto rotante gira. Grazie alle resistenze inferiori e superiori, gli alimenti vengono dorati sia sopra che sotto. Non è quindi necessario rigirare gli alimenti. Inserire i cibi in posizione alta. In questo modello di forno sono disponibili tre modalità di combinazione con il Power Grill:***

***600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill e 300 W + Power Grill.***

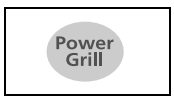
☛ Utilizzare **SEMPRE** contenitori adatti al microonde e al forno. I piatti di ceramica e di vetro sono ideali, perché consentono alle microonde di penetrare uniformemente gli alimenti.

☛ I contenitori nel forno sono caldissimi: utilizzare **SEMPRE** guanti protettivi per maneggiarli.

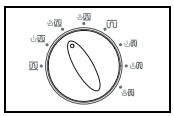
.



**1.** Disporre gli alimenti sulla griglia e posizionare la griglia in alto all'interno del forno. Chiudere lo sportello.




**2.** Premere il pulsante **Power Grill**.



**3.** Selezionare la modalità **Mwo + Power Grill Combi** (, , ) ruotando la **manopola Modalità Grill**.
Risultato : Sul display compare:

Power Grill + MWO (300W)

Power Grill+ MWO (450W)

Power Grill + MWO (600W)

Risultato : è impossibile impostare la temperatura del grill.

**4.** Selezionare i tempi di cottura premendo i pulsanti **10 min.**, **1 min.** e **10 s**.
(Il tempo massimo di cottura con grill è di 60 minuti).

**5.** Premere il pulsante .
Effetto: Ha inizio la cottura combinata. Al termine:
(1) Il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.

☛ Dopo 5 secondi è possibile aumentare i tempi di cottura premendo il pulsante **+30s.**

✉ I piatti nel forno sono caldissimi: utilizzare sempre guanti protettivi per maneggiarli.

# *Impiego della funzione Power Grill Auto Cook (Cottura automatica)*

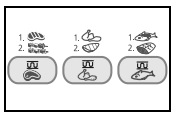
I

***Grazie alla funzione Power Grill Auto Cook, i tempi di cottura vengono impostati automaticamente. Si possono regolare i tempi in base alle porzioni premendo il pulsante Power Grill Auto Cook il numero di volte desiderato.***

☛ Utilizzare SEMPRE contenitori adatti al microonde e al forno. I piatti di ceramica e di vetro sono ideali, perché consentono alle microonde di penetrare uniformemente negli alimenti.

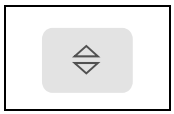
☛ I contenitori nel forno sono caldissimi: utilizzare SEMPRE guanti protettivi per maneggiarli.

***Per prima cosa, posizionare i cibi sulla griglia e inserire la griglia al livello superiore. Chiudere lo sportello.***



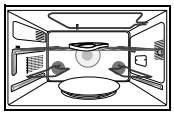
**1.** Premere il pulsante **Power Grill Auto Cook** una o più volte a seconda del numero associato all'alimento. Fare riferimento alla tabella per ulteriori dettagli. Il numero selezionato apparirà sul display.

**2.** Selezionare la quantità di prodotto premendo il pulsante .



**3.** Aumentare o diminuire i tempi di cottura, se necessario, premendo i tasti **PIÚ / MENO** ( ).

**4.** Premere il pulsante di avvio .
Risultato : A cottura ultimata:
(1) Il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.



**5.** I grill inferiori passeranno automaticamente alla posizione orizzontale.

✉ Utilizzare unicamente recipienti adatti al microonde.

***La seguente tabella presenta i diversi programmi automatici Power Grill per carne arrosto, pollo arrosto, pesce arrosto unitamente a quantità, tempi di riposo e raccomandazioni. Il programma per bistecche è utilizzabile soltanto nella modalità Power Grill. I seguenti programmi funzionano in modalità combinata microonde e Power Grill.***

| Icona | Codice | Alimento | Quantità | Tempi di riposo | Raccomandazioni |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | Bistecche | 350-400 g (2 pezzi)<br>450-500 g (2-3 pezzi) | - | Spennellare le bistecche di manzo o agnello con olio e spezie. Disporle una accanto all'altra al centro della griglia. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio al livello inferiore. |
| | 2 | Spiedini di Kebab/ Shashlik | 400 g (2-4 spiedini)<br>600 (4-6 spiedini) | 1-2 min. | Preparare degli spiedini con cubetti di carne fresca di maiale, manzo o agnello e pezzetti di verdure e speziarli. (Non marinare la carne nell'aceto). Disporre gli spiedini uno accanto all'altro sulla griglia. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio al livello inferiore. |
| | 1 | Pollo a pezzi | 200-300 g (1 pezzo)<br>400-500 g (2 pezzi)<br>600-700 g (3 pezzi) | 2 min | Spennellare i pezzi di pollo con olio e condirli con pepe, sale e paprika. Disporre i pezzi circolarmente sulla griglia con la pelle in alto. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio al livello inferiore. |
| | 2 | Petto di pollo | 300 g (1-2 pezzi)<br>400 g (2 pezzi)<br>500 g (2-3 pezzi) | - | Marinare i petti di pollo. Disporli circolarmente sulla griglia. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio al livello inferiore. Questo programma può essere utilizzato per filetti di petto di pollo o di tacchino. |

## *Impiego della funzione Power Grill Auto Cook (Cottura automatica) (continua)*

| Icona | Codice | Alimento | Quantità | Tempi di riposo | Raccomandazioni |
|---|---|---|---|---|---|
| | 1 | Pesce arrosto | 300 g (1 pezzo) 600 g (2 pezzi) | 3-4 min. | Spennellare il pesce con olio e sale. Aggiungere spezie all'interno del pesce. Disporre un pesce nel senso della larghezza al centro della griglia, oppure due affiancati. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio di metallo al livello inferiore. Questo programma è adatto per pesci interi come trote, carpe, orate o sandre. |
| | 2 | Filetti di pesce | 200-300 g (1 pezzo) 400-500 g (2 pezzi) | 3-4 min. | Disporre i filetti uno accanto all'altro al centro della griglia. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio di metallo al livello inferiore. Questo programma è adatto per filetti di pesce come filetti di salmone, merlango o scorfano. |

## *Impiego della funzione Power Grill Auto Reheat (Riscaldamento automatico)*

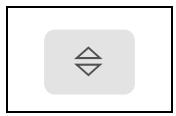
***Grazie alla funzione Power Grill Auto Reheat, i tempi di cottura vengono impostati automaticamente. Si possono regolare i tempi in base alla quantità/porzione di cibi da servire premendo il pulsante Power Grill Auto Reheat il numero di volte desiderato.***

☛ Utilizzare **SEMPRE** contenitori adatti al microonde e al forno. I piatti di ceramica e di vetro sono ideali, perché consentono alle microonde di penetrare uniformemente gli alimenti.

☛ I contenitori nel forno sono caldissimi: utilizzare **SEMPRE** guanti protettivi per maneggiarli.

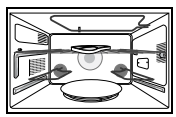
***Per prima cosa, posizionare i cibi sulla griglia e inserire la griglia al livello superiore. Chiudere lo sportello.***

**1.** Premere il pulsante **Power Grill Auto Reheat** una o più volte per selezionare la quantità di prodotto. Fare riferimento alla tabella alla pagina seguente per ulteriori dettagli.



**2.** Aumentare o diminuire i tempi di cottura, se necessario, premendo i tasti **PIÚ / MENO** ( ⏶ ).

**3.** Premere il pulsante di avvio ⏀ .
Risultato : A cottura ultimata:
(1) Il forno emette 4 brevi segnali acustici.
(2) Il segnalatore di fine cottura emetterà 3 brevi segnali acustici ogni minuto.
(3) Il display mostra nuovamente l'ora corrente.



**4.** I grill inferiori passeranno automaticamente alla posizione orizzontale.

✉ Utilizzare unicamente recipienti adatti al microonde.

## *Impiego della funzione Power Grill Auto Reheat (Riscaldamento automatico) (continua)*

***La seguente tabella presenta i diversi programmi automatici Power Grill per crostini alla hawaiana e pizza surgelata, assieme a quantità, tempi di riposo e raccomandazioni.***

***I seguenti programmi funzionano in modalità combinata microonde e Power Grill.***

| Icona | Alimento | Quantità | Tempi di riposo | Raccomandazioni |
|---|---|---|---|---|
| | Crostini Hawaii | 250-300 g (2 pezzi)<br>500-550 g (4 pezzi) | 1-2 min. | Preparare 2 o 4 crostini mettendo su ciascuna fetta di pane una fetta di prosciutto, formaggio e ananas. Posizionarli sulla griglia e inserire la griglia al livello superiore. |
| | Pizza surgelata | 300 g<br>400 g<br>500 g | - | Mettere la pizza sulla griglia e inserirla al livello superiore. |

## *Impiego della funzione Deodorization (Antiodore)*

I

***Usare questa funzione dopo la cottura di alimenti con forte odore o se è presente molto fumo all'interno del forno.***

***Prima di usare questa funzione, pulire l'interno del forno.***

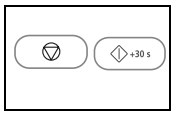
Premere il pulsante **Deodorization** ( ) al termine della pulizia del forno. Il forno emetterà 4 brevi segnali acustici.

- La funzione antiodore è impostata per durare 5 minuti. É possibile aumentare i tempi di 30 secondi alla volta premendo il pulsante **+30s**.
- La durata massima del processo anti-odore è di 15 minuti.

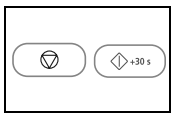
I

## *Impostazione bip spento*

***Si può spegnere in qualsiasi momento il bip (segnalatore acustico).***




**1.** Premere contemporaneamente i pulsanti ⏚ e ⏀ .
Risultato : Il forno non emetterà più un segnale acustico ogni qualvolta si preme un pulsante.

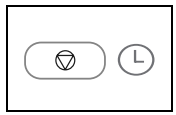



**2.** Per riattivare il segnalatore acustico, premere di nuovo contemporaneamente i pulsanti ⏚ e ⏀ .
Risultato : Il segnalatore acustico è di nuovo in funzione.

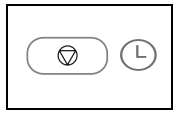
## *Chiusura di sicurezza del forno a microonde*

***Il forno a microonde è dotato di uno speciale programma di sicurezza che consente di bloccare il forno per evitare l'utilizzo da parte di bambini o altre persone non pratiche del suo funzionamento.***

***Il blocco può essere attivato in qualsiasi momento.***



**1.** Premere contemporaneamente i pulsanti ⏚ e 🕒 .
Risultato : Il forno è bloccato (è impossibile selezionare qualsiasi funzione).



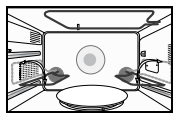
**2.** Per sbloccare il forno, premere di nuovo contemporaneamente i pulsanti ⏚ e 🕒 .
Risultato : Il forno può essere utilizzato normalmente.

## *Impiego del pulsante Easy Clean (Pulizia facile)*

***Questa funzione fa ruotare i grill inferiore per una maggiore comodità nella pulizia interna.***

☛ **Attivare questa funzione solo a sportello aperto.**

Premere il pulsante **Easy Clean**.
Il grill inferiore si sposta in posizione orizzontale. Al termine della pulizia,



Premere il pulsante **Easy Clean** o il pulsante stop/clear ⏚ .

# *Guida alla scelta dei contenitori dei cibi*

***Per cuocere i cibi in un forno a microonde, le microonde devono penetrare negli alimenti senza essere riflesse o assorbite dal contenitore utilizzato.***

***È dunque necessario scegliere con cura i contenitori per la cottura a microonde. Se su di essi è apposto il marchio "adatto per il microonde" possono essere utilizzati tranquillamente.***

***La seguente tabella contiene i diversi tipi di contenitori per la cottura indicando se e quando possono essere utilizzati in un forno a microonde.***

| Contenitore di cottura | Adatto per il microonde | Commenti |
|---|---|---|
| **Pellicola d'alluminio** | ✓ ✗ | Può essere utilizzata in piccole quantità per proteggere alcune aree dall'eccessiva cottura. Se la pellicola è troppo vicina alle pareti del forno o se ne viene utilizzata troppa, possono formarsi archi elettrici. |
| **Piastra per la doratura** | ✓ | Non preriscaldare per più di 8 minuti. |
| **Porcellana e terracotta** | ✓ | Porcellana, ceramica, terracotta smaltata e porcellana fine sono in genere adatte per il microonde, tranne quando hanno decorazioni in metallo. |
| **Contenitori usa e getta in poliestere** | ✓ | Alcuni cibi surgelati vengono confezionati in questi contenitori. |
| **Contenitori da fast-food** | | |
| • Bicchieri di polistirolo | ✓ | Possono essere utilizzati per riscaldare gli alimenti. Un eccessivo surriscaldamento può causare lo scioglimento del polistirolo. |
| • Buste di carta o giornali | ✗ | Potrebbero incendiarsi. |
| • Carta riciclata o decorazioni in metallo | ✗ | Possono provocare archi elettrici. |
| **Contenitori di vetro** | | |
| • Contenitori forno-tavola | ✓ | Possono essere utilizzati, se non presentano decorazioni in metallo. |
| • Vetreria fine | ✓ | Può essere utilizzata per riscaldare alimenti o sostanze liquide. Il vetro fragile può rompersi o incrinarsi se riscaldato rapidamente. |
| • Barattoli di vetro | ✓ | È necessario rimuovere il coperchio. Adatti solo per riscaldare. |
| **Metallo** | | |
| • Piatti | ✗ | Possono provocare archi elettrici o fiamma. |
| • Chiusure metalliche per sacchetti da freezer | ✗ | |
| **Carta** | | |
| • Piatti, bicchieri, tovaglioli e carta da cucina | ✓ | Per riscaldare alimenti o per cotture brevi. Utili anche per assorbire l'umidità in eccesso. |
| • Carta riciclata | ✗ | Può causare archi elettrici. |
| **Plastica** | | |
| • Contenitori | ✓ | Meglio se termoplastica resistente al calore. Altre plastiche possono deformarsi o scolorirsi alle alte temperature. Non utilizzare plastica melamminica. |
| • Pellicola trasparente | ✓ | Può essere utilizzata per trattenere l'umidità. Non dovrebbe essere posta a contatto con gli alimenti. Fare attenzione al vapore bollente che fuoriesce alla rimozione della pellicola. |
| • Sacchetti da freezer | ✓ ✗ | Solo se possono essere bolliti e se sono utilizzabili in forno. Meglio se non ermetici. Se necessario, forare con una forchetta. |
| **Carta cerata o impermeabile** | ✓ | Può essere utilizzata per trattenere l'umidità e gli schizzi. |

**✓ :consigliato**
**✓✗ :da usare con cautela**
**✗ :non sicuro**

# Guida alla cottura

I

## *MICROONDE*

L'energia delle microonde penetra negli alimenti, attratta e assorbita dall'acqua, dal grasso e dal contenuto in zuccheri.
Le microonde fanno sì che le molecole degli alimenti si muovano rapidamente. Il loro rapido movimento crea attrito e il calore che ne deriva cuoce gli alimenti stessi.

## *COTTURA*

Contenitori di cottura per microonde
I contenitori di cottura devono consentire all'energia delle microonde di passare attraverso essi per garantirne la massima efficienza. Le microonde vengono riflesse dai metalli come l'acciaio inossidabile, l'alluminio ed il rame, però possono passare attraverso la ceramica, il vetro, la porcellana, la plastica, la carta ed il legno. Per questo motivo, i cibi non devono mai essere cotti in contenitori di metallo.

**Alimenti adatti per la cottura a microonde**
Molti tipi di alimenti sono adatti alla cottura a microonde, tra essi le verdure fresche o surgelate, la frutta, la pasta, il riso, i cereali, i legumi, il pesce e la carne. Anche salse, creme, zuppe, pasticci al vapore e conserve possono essere cotte in un forno a microonde. In generale, la cottura a microonde è ideale per tutti i cibi che normalmente sarebbero preparati ai fornelli. Sciogliere il burro o la cioccolata, ad esempio, sono operazioni adatte al forno a microonde (si veda il capitolo dedicato a consigli, procedure e suggerimenti).

**Copertura durante la cottura**
É molto importante coprire gli alimenti durante la cottura, poiché l'acqua evaporata esce sotto forma di vapore e contribuisce al processo di cottura. Gli alimenti possono essere coperti in diversi modi: ad esempio con un piatto di ceramica, con un coperchio di plastica o con pellicola trasparente adatta al microonde.

**Tempi di riposo**
Al termine della cottura, è importante lasciare riposare gli alimenti per un po', per consentire alla temperatura all'interno dei cibi di uniformarsi.

***Guida alla cottura di verdure surgelate***

Utilizzare una terrina in vetro pirex di dimensioni adatte con coperchio. Cuocere le verdure coperte per il tempo minimo previsto (si veda la tabella sotto riportata). Proseguire la cottura fino ad ottenere il risultato desiderato. Mescolare due volte durante la cottura ed una volta a cottura ultimata. Aggiungere sale, spezie o condimenti al termine della cottura. Mantenere le verdure coperte durante il riposo.

| Alimento | Porzioni | Potenza | Tempi di cottura (min.) | Tempi di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Spinaci | 150g | 600W | 5-6 | 2-3 | Aggiungere 15 ml (un cucchiaio da tavola) di acqua fredda. |
| Broccoli | 300g | 600W | 8-9 | 2-3 | Aggiungere 30 ml (2 cucchiai da tavola) di acqua fredda. |
| Piselli | 300g | 600W | 7-8 | 2-3 | Aggiungere 15 ml (un cucchiaio da tavola) di acqua fredda. |
| Fagiolini | 300g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | 2Aggiungere 30 ml (2 cucchiai da tavola) di acqua fredda. |
| Verdure miste (carote, piselli, mais) | 300g | 600W | 7-8 | 2-3 | Aggiungere 15 ml (un cucchiaio da tavola) di acqua fredda. |
| Verdure miste (cinesi) | 300g | 600W | 7½-8½ | 2-3 | Aggiungere 15 ml (un cucchiaio da tavola) di acqua fredda. |

***Guida alla cottura di riso e pasta***

**Riso**: Utilizzare una terrina in vetro pirex grande con coperchio (il riso raddoppia il proprio volume durante la cottura). Cuocere con il coperchio.
Alla fine della cottura, mescolare prima di lasciare riposare e salare o condire con spezie o condimenti.
Nota: il riso potrebbe non avere assorbito tutta l'acqua al termine della cottura.

**Pasta**: Utilizzare una terrina in vetro pirex grande. Aggiungere acqua bollente e una presa di sale, mescolare bene. Cuocere senza coperchio.
Mescolare di tanto in tanto durante la cottura e al termine. Coprire durante i tempi di riposo e scolare accuratamente.

| Alimento | Porzioni | Potenza | Tempi di cottura (min.) | Tempi di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Riso bianco (parboiled) | 250g<br>375g | 900W | 15-16<br>17½-18½ | 5 | Aggiungere 500 ml di acqua fredda.<br>Aggiungere 750 ml di acqua fredda. |
| Riso bruno (parboiled) | 250g<br>375g | 900W | 20-21<br>22-23 | 5 | Aggiungere 500 ml di acqua fredda.<br>Aggiungere 750 ml di acqua fredda. |
| Riso misto (riso + riso d'acqua) | 250g | 900W | 16-17 | 5 | Aggiungere 500 ml di acqua fredda. |
| Cereali misti (riso e cereali) | 250g | 900W | 17-18 | 5 | Aggiungere 400 ml di acqua fredda. |
| Pasta | 250g | 900W | 10-11 | 5 | Aggiungere 1000 ml di acqua bollente. |

# *Guida alla cottura (continua)*



## *Guida alla cottura di verdure fresche*

Utilizzare una terrina in vetro pirex di dimensioni adatte con coperchio. Aggiungere 30-45 ml di acqua fredda (2-3 cucchiai da tavola) ogni 250 g di prodotto, se non viene consigliata una diversa quantità d'acqua. Cuocere con il coperchio per il tempo minimo indicato in tabella. Continuare la cottura per ottenere il risultato desiderato. Mescolare una volta durante la cottura e una volta a cottura ultimata. Aggiungere sale, spezie o condimenti al termine della cottura. Coprire e lasciare riposare per 3 minuti.

Suggerimento: Tagliare le verdure in pezzetti uniformi. Più piccoli sono i pezzi, più in fretta si cuoceranno.

**Tutte le verdure fresche andrebbero cotte utilizzando il forno a microonde a piena potenza (900 W).**

| Alimento | Porzioni | Tempi di cottura (min.) | Tempi di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|
| Broccoli | 250g<br>500g | 4½-5<br>7-8 | 3 | Preparare mazzetti di dimensioni simili. Sistemare i gambi verso il centro. |
| Cavolini di Bruxelles | 250g | 6-6½ | 3 | Aggiungere 60-75 ml (5-6 cucchiai da tavola) di acqua. |
| Carote | 250g | 4½-5 | 3 | Tagliare le carote in rondelle di dimensioni simili. |
| Cavolfiore | 250g<br>500g | 5-5½<br>7½-8½ | 3 | Preparare mazzetti di dimensioni simili. Tagliare a metà i mazzetti più grossi. Sistemare i gambi verso il centro. |
| Zucchine | 250g | 4-4½ | 3 | Tagliare a fettine. Aggiungere 30 ml (2 cucchiai da tavola) di acqua o un pezzetto di burro. Cuocere fino a che non diventano appena morbide. |
| Melanzane | 250g | 3½-4 | 3 | Tagliare a fettine e cospargere con 1 cucchiaio di succo di limone. |
| Porri | 250g | 4-4½ | 3 | Tagliare a fette spesse. |
| Funghi | 125g<br>250g | 1½-2<br>2½-3 | 3 | Preparare i funghi interi, se piccoli, o tagliarli a fettine. Non aggiungere acqua, ma cospargere con succo di limone. Salare e pepare. Scolare prima di servire. |
| Cipolle | 250g | 5-5½ | 3 | Tagliare a fette o a metà. Aggiungere soltanto un cucchiaio di acqua. |
| Peperoni | 250g | 4½-5 | 3 | Tagliare a fettine |
| Patate | 250g<br>500g | 4-5<br>7-8 | 3 | Pesare le patate pelate e tagliarle in quarti o metà di dimensioni simili. |
| Rape | 250g | 5½-6 | 3 | Tagliare a cubetti. |

# *Guida alla cottura (continua)*

## *RISCALDARE*

Il forno a microonde è in grado di riscaldare gli alimenti in tempi molto ridotti rispetto ai metodi di cottura tradizionali.
Attenersi ai livelli di potenza e ai tempi indicati nella seguente tabella. Questi tempi si basano su sostanze liquide ad una temperatura ambiente che va da +18 a +20°C o cibi refrigerati ad una temperatura che va da +5 a +7°C.

**Preparazione e copertura**
Evitare di riscaldare alimenti in grossi pezzi, ad esempio la carne: tendono a scuocersi e a seccarsi all'esterno prima di essere caldi all'interno. È più conveniente riscaldare pezzi piccoli.

**Livelli di potenza e mescolamento**
Alcuni alimenti possono essere riscaldati alla potenza di 900 W, mentre per altri sono più adatte potenze inferiori (600 W, 450 W o addirittura 300 W).

Consultare la tabella per maggiori informazioni. In generale è sempre meglio riscaldare gli alimenti a potenza inferiore se sono delicati, se la quantità è grossa o se è probabile che si riscaldino molto in fretta (ad esempio i dolci ripieni).

Per ottenere risultati migliori, è opportuno mescolare bene o rigirare gli alimenti mentre vengono riscaldati. Se possibile, mescolare nuovamente prima di servire.
Fare particolare attenzione quando si desidera riscaldare sostanze liquide o alimenti per neonati. Per prevenire la superebollizione dei liquidi e le conseguenti scottature, mescolare prima, durante e dopo averli riscaldati. Lasciarli all'interno del microonde aperto durante il tempi di riposo. Si consiglia di mettere un cucchiaio di plastica o una bacchetta di vetro nei liquidi e di evitare l'eccessivo riscaldamento degli alimenti, che potrebbe provocarne il deterioramento.

È preferibile ridurre i tempi di cottura e aggiungere in seguito qualche minuto per riscaldare gli alimenti, se necessario.

**Tempi di riscaldamento e di riposo**
Quando si riscalda un alimento per la prima volta, è buona norma annotare i tempi per futuro riferimento.
Assicurarsi sempre che gli alimenti riscaldati siano caldi anche al loro interno.
Lasciare riposare gli alimenti per un breve lasso di tempo prima di riscaldarli, per consentire alla temperatura di uniformarsi.
I tempi di riposo raccomandati dopo avere riscaldato un piatto sono di 2-4 minuti, se non indicato diversamente nella tabella.
Prestare particolare attenzione quando si riscaldano sostanze liquide e alimenti per neonati. Si veda anche il capitolo sulle raccomandazioni di sicurezza.

## *RISCALDARE LIQUIDI*

Lasciare riposare per almeno 20 secondi dallo spegnimento del forno per consentire alla temperatura di uniformarsi. Mescolare, se necessario, durante il riscaldamento, e SEMPRE al termine del riscaldamento. Per prevenire una superebollizione, possibile causa di scottature, mettere un cucchiaino di plastica o una bacchetta di vetro nelle bevande e mescolare prima, durante e dopo avere riscaldato.

## *RISCALDARE GLI ALIMENTI PER NEONATI*

- **ALIMENTI PER NEONATI:**
  Vuotare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo avere riscaldato! Lasciare riposare per 2-3 minuti prima di servire. Mescolare nuovamente, controllando la temperatura. Temperatura di consumo consigliata: tra i 30 e i 40°C.

**LATTE PER NEONATI**
Versare il latte in un biberon di vetro sterilizzato. Riscaldare senza coperchio. Non riscaldare mai i biberon con la tettarella: potrebbero esplodere se surriscaldati. Scuotere bene prima di lasciare riposare e prima di servire. Controllare sempre accuratamente la temperatura del latte o degli alimenti per neonati prima di servirli. Temperatura di consumo consigliata: circa 37°C.

- **NOTA:**
  Gli alimenti per neonati devono essere controllati accuratamente prima di essere serviti per evitare scottature.
  Seguire i livelli di potenza indicati in tabella per riscaldare gli alimenti.

# *Guida alla cottura (continua)*

***Riscaldare alimenti e latte per neonati***

Attenersi ai tempi e ai livelli di potenza indicati in tabella.

| Alimento | Porzioni | Potenza | Tempi | Tempi di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Alimenti per neonati | 190g | 600W | 30sec. | 2-3 | Vuotare in una fondina di ceramica. Cuocere con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare 2-3 minuti. Mescolare bene prima di servire e controllare attentamente la temperatura. |
| Zuppa (cereali con latte e frutta) | 190g | 600W | 20sec. | 2-3 | Vuotare in una fondina di ceramica. Cuocere con coperchio. Mescolare dopo la cottura. Lasciare riposare 2-3 minuti. Mescolare bene prima di servire e controllare attentamente la temperatura. |
| Latte | 100ml<br>200ml | 300W | 30-40sec.<br>1 min. to 1min.10sec. | 2-3 | Mescolare o scuotere bene e versare in un biberon sterilizzato. Posizionare al centro del piatto rotante. Cuocere senza coperchio. Scuotere bene e lasciare riposare per almeno 3 minuti. Prima di servire, scuotere bene e controllare attentamente la temperatura. |

***Riscaldare liquidi e alimenti***

Attenersi ai tempi e ai livelli di potenza indicati in tabella.

| Alimento | Porzioni | Potenza | Tempi (min.) | Tempi di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Bevande (caffè, tè , acqua) | 150 g (1 tazza)<br>300 g (2 tazze)<br>450 g (3 tazze)<br>600 g (4 tazze) | 900W | 1-1 ½<br>2-2 ½<br>3-3 ½<br>3 ½-4 | 1-2 | Versare le bevande nelle tazze e riscaldare senza coperchio: una tazza al centro, 2 tazze una opposta all'altra, 3 tazze in cerchio. Lasciare riposare nel forno a microonde e mescolare bene. |
| Zuppa (fredda) | 350g<br>450g | 900W | 3-3 ½<br>3 ½ -4 | 2-3 | Vuotare in una fondina di ceramica o in una tazza. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare bene dopo avere riscaldato. Mescolare bene prima di servire. |
| Brodo (freddo) | 350g | 600W | 4 ½ -5 ½ | 2-3 | Vuotare in una fondina di ceramica o in una tazza. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di lasciare riposare e di servire. |
| Pasta condita (fredda) | 350g | 600W | 3 ½ -4 ½ | 3 | Versare in un piatto di ceramica piano. Coprire con pellicola trasparente. Mescolare prima di servire. |
| Pasta ripiena (fredda) | 350g | 600W | 4-5 | 3 | Versare in una fondina di ceramica. Coprire con un coperchio di plastica. Mescolare di tanto in tanto durante il riscaldamento e nuovamente prima di lasciare riposare e di servire. |
| Pasti in vaschetta (freddi) | 350g<br>450g | 600W | 4 ½ -5 ½<br>5 ½ -6 ½ | 3 | Sistemare i 2-3 componenti del pasto in un piatto di ceramica. Coprire con pellicola trasparente per microonde. |

I

## SCONGELAMENTO

I forni a microonde sono perfetti per questa funzione, perché riescono a scongelare gli alimenti surgelati in breve tempo e senza aggredirli. Questo è un grande vantaggio quando si presentano all'improvviso ospiti inattesi.

La carne bianca surgelata deve essere completamente scongelata prima della cottura. Rimuovere qualsiasi elemento metallico ed estrarre la carne dagli involucri per consentire al liquido di scongelamento di sgocciolare.

Mettere gli alimenti congelati su un piatto senza coperchio. Rigirarli a metà processo, sgocciolare l'eventuale liquido di scongelamento e rimuovere prima possibile le rigaglie.
Controllare occasionalmente gli alimenti per accertarsi che non si riscaldino.
Se le parti più piccole o sottili degli alimenti iniziano a riscaldarsi, possono essere protette ricoprendole con sottili strisce di alluminio durante lo scongelamento.

Se la carne bianca dovesse surriscaldarsi all'esterno, arrestare lo scongelamento e lasciare riposare per 20 minuti prima di riprendere.
I tempi di riposo di pesce, carne rossa e bianca per completare lo scongelamento possono variare a seconda della quantità. Si veda a riguardo la seguente tabella.

Suggerimento: i pezzi di carne sottili si scongelano meglio rispetto ai pezzi più spessi e piccole quantità impiegano meno tempo rispetto a grandi quantità. Sarà opportuno tenere presente queste informazioni al momento di congelare e scongelare gli alimenti.

Per scongelare alimenti surgelati a una temperatura di –18, -20°C fare riferimento alla seguente tabella.

**Tutti gli alimenti surgelati andrebbero scongelati utilizzando il livello di potenza per lo scongelamento (180 W).**

| Alimento | Porzioni | Tempi di cottura (min.) | Tempi di riposo (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|
| Carne | | | | |
| Manzo tritato | 250g<br>500g | 6-7<br>10-12 | 15-30 | Posizionare la carne in un piatto piano di ceramica. Proteggere le parti più sottili con pellicola di alluminio. Rivoltare a metà del tempo di scongelamento. |
| Bistecche di maiale | 250g | 7-8 | | |
| Carne bianca | | | | |
| Pollo in pezzi | 500g (2 pcs) | 14-15 | 15-60 | Disporre dapprima i pezzi con la pelle verso il basso, i polli interi appoggiati sul petto, su un piatto piano di ceramica. Proteggere con alluminio le parti più sottili come ali ed estremità. Rigirare a metà dello scongelamento. |
| Pollo intero | 1200g | 30-34 | | |
| Pesce | | | | |
| Filetti di pesce | 200g | 5-7 | 10-25 | Disporre il pesce surgelato al centro di un piatto piano di ceramica. Sistemare le parti più sottili al di sotto di quelle spesse. Proteggere con alluminio le estremità strette. Rigirare a metà dello scongelamento. |
| Pesci interi | 400g | 11-13 | | |
| Frutti | | | | |
| Frutti di bosco | 300g | 6-7 | 5 - 10 | Sistemare i frutti su un vassoio piano in vetro di ampio diametro. |
| Pane | | | | |
| Fette (50 g ciascuna ) | 2 pezzi<br>4 pezzi | 1-1 ½<br>2 ½-3 | 5 - 20 | Sistemare le fette in cerchio o il pezzo di pane orizzontalmente su un foglio di carta da cucina al centro del piatto rotante. Rigirare a metà dello scongelamento. |
| Toast/ tramezzino | 250 g | 4-4 ½ | | |
| Pane nero (frumento e segale) | 500 g | 7-9 | | |

# *Guida alla cottura (continua)*

## *POWER GRILL*

L'elemento grill superiore è situato al di sotto della parete superiore, mentre ai lati sono posizionati due elementi grill mobili e ancorati al fondo della cavità.
I grill funzionano a sportello chiuso. Utilizzando le modalità Power Grill, i due elementi laterali assumono automaticamente la posizione orizzontale. Tutti e tre gli elementi grill si riscaldano, dorando gli alimenti sopra e sotto. Il vantaggio di questa funzione consiste nel non dovere rivoltare i cibi a metà cottura (si veda la guida Power Grill).

Se gli elementi grill vengono preriscaldati per 3 minuti, gli alimenti si doreranno più rapidamente.

**Contenitori per la cottura grill**
È opportuno utilizzare contenitori resistenti alla fiamma, ma non è necessario evitare i contenitori in metallo. Non utilizzare alcun tipo di plastica, che potrebbe sciogliersi.

Alimenti adatti alla cottura grill
Pollo a pezzi, costine, salsicce, bistecche, hamburger, fettine di bacon o prosciutto al forno, porzioni sottili di pesce, panini e ogni genere di crostini.

***Importante:***
Ogni volta che si utilizza la funzione Power Grill, accertarsi che gli elementi grill laterali possano spostarsi nella posizione orizzontale.
È bene ricordare che gli alimenti devono essere posizionati sulla griglia o sul vassoio, che andrà poi inserito nelle guide tra l'elemento grill superiore e i due grill mobili.

## *MICROONDE + POWER GRILL*

Questa modalità di cottura combina il calore irradiato dal grill con la velocità della cottura a microonde. Funziona unicamente a sportello chiuso. Se gli alimenti vengono posizionati al livello più alto, possono dorarsi sopra e sotto. Non è quindi necessario rigirare gli alimenti. Per questo modello di forno sono disponibili tre diverse combinazioni con Power Grill:
600 W + Power Grill, 450 W + Power Grill, 300 W + Power Grill.

***Importante:***
Ogni volta che si desidera utilizzare la modalità di cottura combinata (microonde + Power Grill), accertarsi che gli elementi grill mobili siano liberi di spostarsi automaticamente in posizione orizzontale.
Gli alimenti devono essere posizionati sulla griglia, se non consigliato diversamente. Si vedano le istruzioni nella seguente tabella.

## *GRILL SUPERIORE*

Il grill superiore può essere utilizzato anche senza i grill inferiori, se si desidera dorare la parte superiore degli alimenti (si veda la Guida per il Grill Superiore).
Gli alimenti devono essere posizionati sulla griglia, che può essere inserita nel livello superiore o inferiore, se non diversamente consigliato.

## *MICROONDE E GRILL SUPERIORE*

Questa modalità di cottura combina il calore irradiato dal grill superiore con la velocità della cottura a microonde. Funziona unicamente a sportello chiuso. Per questo modello di forno sono disponibili tre diverse combinazioni con grill superiore:
600 W + Grill Superiore, 450 W + Grill Superiore, 300 W + Grill Superiore.

***Importante:***
Ogni volta che si desidera utilizzare la funzione combinata (microonde + grill superiore), accertarsi che i grill laterali siano posizionati verticalmente ai lati della cavità del forno. Gli alimenti dovrebbero essere posti direttamente sulla griglia, inserita a livello superiore o inferiore, se non diversamente consigliato.

**Contenitori per la cottura microonde + grill**
Utilizzare contenitori che consentano alle microonde di penetrare e che siano resistenti alle fiamme. Non utilizzare contenitori di metallo in modalità combinata. Non utilizzare elementi in plastica perché potrebbero sciogliersi.

**Alimenti adatti alla cottura microonde + grill**
Questo tipo di cottura è adatto per tutti gli alimenti che richiedono riscaldamento e doratura (ad es. la pasta al forno), così come per gli alimenti che necessitano di una rapida cottura per dorare la superficie. Le modalità Power Grill possono essere utilizzate per cibi che devono essere croccanti e dorati sopra e sotto (ed esempio pollo a pezzi). Per ulteriori dettagli, si vedano le tabelle per il grill.

I

***Guida alla cottura Power Grill per crostini, pasticceria e verdure***

Attenersi ai livelli di potenza e ai tempi di cottura in questa tabella.
Utilizzare guanti protettivi per estrarre gli alimenti dal forno. Non toccare direttamente le resistenze dopo la cottura grill e fare attenzione mentre si muovono.

| Alimento | Porzioni | Preriscalda-mento Power Grill (min.) | Potenza | Tempi (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Fette di pane da toast | 4-6 pezzi | - | Solo Power Grill | 5-7 | Disporre le fette di pane da toast una accanto all'altra al centro della griglia. Inserire la griglia al livello superiore. |
| Crostini formaggio e pomodoro | 2 pezzi (250 g) | - | 300 W + Power Grill | 3-4 | Preparare i crostini con una fetta di prosciutto, pomodoro e formaggio. Disporli sulla griglia e inserire la griglia al livello superiore. |
| Crostino alla hawaiana | 4 pezzi (500 g) | - | 300 W + Power Grill | 5½-6½ | Preparare i crostini con una fetta di prosciutto, formaggio e ananas. Disporli sulla griglia e inserirla al livello superiore. Lasciare riposare 2 minuti prima di servire. |
| Pasta sfoglia ripiena di frutta | 300 g (4 pezzi) | - | Solo Power Grill | 5-7 | Farcire piccoli tortini di pasta sfoglia con frutta (ad es. albicocche). Posizionare 4 pasticcini sul vassoio ricoperto di carta da forno, e inserire al livello superiore. Spennellare con uovo sbattuto. |
| Pasta sfoglia (ripieno di pesce) | 500 g (8 pezzi) | - | Solo Power Grill | 6-8 | Farcire piccoli tortini di pasta sfoglia con pesce tritato e spezie. Disporre 4 tortini sul vassoio ricoperto di carta da forno, e inserire al livello superiore. Spennellare con uovo sbattuto. |
| Frittelle alla russa | 400 g (6 pezzi) | - | Solo Power Grill | 5-6 | Disporre le frittelle farcite con carne tritata (già cotta) sul vassoio. Inserire il vassoio al livello superiore. |
| Omelette | 250 g | - | 300 W + Power Grill | 6-7 | Sbattere due uova, aggiungere 2 cucchiai di latte e spezie. Versare in una teglia in vetro pirex oliata e aggiungervi un po' di formaggio. Disporre la teglia sulla griglia. Inserire la griglia al livello superiore. |
| Spiedino di verdure | 200 g (2spiedini) | 3 | Solo Power Grill | 8-10 | Tagliare le verdure (zucchini, peperoni, funghi…) a pezzetti e inserirle negli spiedini. Aggiungere olio e spezie e disporre gli spiedini sulla griglia. Inserire la griglia al livello superiore. |
| Melanzane al forno | 300 g | 3 | Solo Power Grill | 8-10 | Porre 6-8 fette di melanzana sul vassoio preriscaldato. Aggiungere pomodoro, formaggio e spezie. Inserire il vassoio al livello superiore. |
| Patate al forno | 500 g | 3 | 600 W + Power Grill | 6-8 | Mettere le patate (4-5) al centro della griglia. Inserire la griglia al livello superiore. |
| Pizza surgelata | 300-400 g | - | 450 W + Power Grill | 6-8 | Mettere la pizza sulla griglia e inserirla al livello superiore. |

# *Guida alla cottura (continua)*



***Guida Power Grill per carne e pesce.***

Attenersi ai livelli di potenza e ai tempi di cottura in questa tabella.
Utilizzare guanti protettivi per estrarre gli alimenti dal forno. Non toccare direttamente le resistenze dopo la cottura grill e fare attenzione mentre si muovono.

| Alimento | Porzioni | Preriscalda-mento Power Grill (min.) | Potenza | Tempi (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Bistecche di manzo (medie) | 300-400 g (4 pezzi) | 3 | Solo Power Grill | 11-12 | Spennellare le bistecche di manzo o agnello con olio e spezie. Disporle sulla griglia e inserirla al livello superiore. Inserire il vassoio al livello inferiore. |
| Spiedini di carne Kebab / Shashlik | 600 g (4-6 pezzi) | 3 | 300 W +Power Grill | 8-10 | Mettere in uno spiedino cubetti di carne fresca (maiale, agnello o manzo) con pezzetti di verdure. Non marinare la carne nell'aceto. Disporre gli spiedini sulla griglia e sistemarla al livello superiore, con il vassoio al livello inferiore. |
| Kebab di pollo stile cinese | 400 g (4-5 pezzi) | 3 | Power Grill only | 9-11 | Mettere in uno spiedino cubetti di carne di pollo fresca. Ricoprirli di salsa di soia, amido, olio e aglio. Sistemarli sul vassoio preriscaldato e inserirlo al livello superiore. |
| Polpette di carne macinata allo spiedo | 300 g (2 pezzi) | 3 | Power Grill only | 6-8 | Preparare la carne macinata, aggiungere spezie e condimenti. Inserire la carne in due spiedini di legno e porli sul vassoio preriscaldato. Mettere il vassoio al livello superiore. Lasciare riposare per 2 minuti dopo la cottura. |
| Pollo in pezzi | 400-500 g | - | 300 W +Power Grill | 11-13 | Spennellare i pezzi di polli con olio e spezie. Disporli uno di fronte all'altro al centro della griglia. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio al livello inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| Petto di pollo | 400 g (2 pezzi) | - | 300 W +Power Grill | 9-11 | Marinare i filetti di petto di pollo o tacchino e porli uno accanto all'altro al centro della griglia. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio al livello inferiore. |
| Pesce arrosto | 300 g (1 pesce) 600 g (2 pesci) | - | 300 W +Power Grill | 7-8 11-13 | Spennellare il pesce (trota, orata) con olio e sale. Aggiungere spezie all'interno del pesce. Sistemare i pesci uno accanto all'altro sulla griglia. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio al livello inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti dopo la cottura. |
| Filetti di salmone | 400-500 g (2 pezzi) | - | 300 W +Power Grill | 11-12 | Disporre i pesci al centro della griglia. Inserire la griglia al livello superiore e il vassoio al livello inferiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti dopo la cottura. |

I

***Guida Grill Superiore***

Preriscaldare il grill superiore con la funzione "solo grill" per 3 minuti.
Attenersi ai livelli di potenza e ai tempi di cottura indicati in tabella.

| Alimento | Porzioni | Potenza | Tempi di cottura 1° lato (min.) | Tempi di cottura 2° lato (min.) | Istruzioni |
|---|---|---|---|---|---|
| Pomodori alla griglia | 2oo g (2 pezzi) | 300 W + Grill | 3-4 | --- | Tagliare i pomodori a metà. Aggiungere un po' di formaggio. Sistemarli circolarmente in una teglia di vetro pirex. Mettere la teglia sulla griglia e inserire al livello superiore. Lasciare riposare per 2-3 minuti. |
| Mele al forno | 3 mele (circa 400 g)<br>6 mele (circa 800 g) | 300 W + Grill | 7-8<br>13-15 | ---- | Vuotare le mele e riempirle di marmellata e uvetta. Aggiungere sopra alcune scaglie di mandorle. Disporre le mele in una teglia piana in vetro pirex. Sistemare la teglia direttamente sul piatto rotante. Lasciare riposare per 2-3 minuti dopo la cottura. |
| Pasta gratinata (refrigerato) | 450-500 g | 600 W + Grill | 10-12 | --- | Sistemare la pasta in un piccolo piatto in vetro pirex. Posizionare il piatto direttamente sul piatto rotante. A cottura ultimata, lasciare riposare per 2-3 minuti. |

## *CONSIGLI PARTICOLARI*

**SCIOGLIERE IL BURRO**
Mettere 50 g di burro in un piccolo contenitore di vetro profondo. Coprire con coperchio di plastica. Riscaldare per 30-40 secondi a potenza di 900 W fino a quando il burro non si è sciolto.

**SCIOGLIERE LA CIOCCOLATA**
Mettere 100 g di cioccolata in un piccolo piatto profondo di vetro. Riscaldare per 3-5 minuti a potenza 450 W fino a quando la cioccolata non si è sciolta. Mescolare un paio di volte durante il processo. Utilizzare i guanti per estrarre il contenitore dal forno.

**SCIOGLIERE IL MIELE CRISTALLIZZATO**
Mettere 20 g di miele cristallizzato in un piccolo contenitore profondo di vetro. Riscaldare per 20-30 secondi a potenza 300 W, fino a quando il miele non si è sciolto.

**SCIOGLIERE LA GELATINA**
Mettere alcuni fogli di gelatina essiccata (10 g) per 5 minuti nell'acqua fredda. Scolarla e disporla in una piccola terrina di vetro pirex. Riscaldare per 1 minuto a potenza 300 W. Mescolare dopo avere riscaldato.

**CUOCERE LA GLASSA (PER TORTE E DOLCI)**
Mescolare la glassa istantanea (circa 14 g) con 40 g di zucchero e 250 g di acqua fredda. Cuocere senza coperchio in una piccola terrina di vetro pirex per 3½ - 4½ minuti a potenza 900 W, fino a quando la glassa non diventa trasparente. Mescolare due volte durante la cottura.

**CUOCERE LA MARMELLATA**
Mettere 600 g di frutta (ad esempio frutti di bosco misti) in una terrina di vetro pirex di adeguate dimensioni con coperchio. Aggiungere 300 g di zucchero di conserva e mescolare bene. Cuocere con coperchio per 10-12 minuti a potenza 900 W. Mescolare più volte durante la cottura. Vuotare direttamente in vasetti per la marmellata con tappo a vite. Lasciare riposare per 5 minuti mettendo i vasetti all'ingiù.

**CUOCERE IL BUDINO**
Mescolare la polvere di preparato per budino con lo zucchero e il latte (500 ml) seguendo le istruzioni riportate sulla confezione del budino e mescolare bene. Utilizzare una terrina di vetro pirex di dimensioni adeguate con coperchio. Cuocere con coperchio per 6 ½ - 7 ½ minuti a potenza 900 W. Mescolare più volte durante la cottura.

**ARROSTIRE LE MANDORLE**
Cospargere uniformemente 30 g di mandorle a scaglie su un piatto di ceramica di medie dimensioni. Mescolare diverse volte durante la doratura per 3 ½ - 4 ½ minuti a potenza 600 W. Lasciare riposare per 2-3 minuti nel forno. Utilizzare guanti protettivi per estrarre il piatto dal forno.

# *Pulizia del forno a microonde*

***Le seguenti parti del forno a microonde necessitano di essere pulite regolarmente per evitare l'accumulo di grasso e residui di cibo.***

- ***Superfici interne ed esterne***
- ***Sportello e sigillature dello sportello***
- ***Piatto rotante e anelli a rullo***

☛ Assicurarsi **SEMPRE** che tutte le sigillature dello sportello siano pulite e che lo sportello si chiuda bene.

1. Pulire le superfici esterne con un panno morbido inumidito con acqua tiepida e insaponata. Risciacquare e asciugare.
2. Rimuovere gli schizzi o le macchie all'interno o sugli anelli a rullo con panno insaponato. Risciacquare e asciugare.
3. Per ammorbidire residui di alimenti induriti e rimuovere gli odori, mettere una tazza di succo di limone diluito in acqua sul piatto rotante e riscaldare per 10 minuti a potenza massima.
4. Lavare quando necessario la piastra adatta alla lavastoviglie.

✉ NON lasciar penetrare gocce d'acqua nelle fessure di ventilazione. Non utilizzare MAI prodotti abrasivi o solventi chimici. Prestare particolare attenzione nella pulizia delle sigillature dello sportello per assicurarsi che

- non si accumulino residui o
- eventuali residui non ostacolino la corretta chiusura dello sportello.

✉ Pulire la cavità del forno a microonde accuratamente subito dopo ciascun utilizzo con soluzione detergente non aggressiva. Prima di effettuare la pulizia, attendere che il forno si raffreddi per evitare di scottarsi.

# *Conservazione e riparazione del forno a microonde*

I

***È opportuno prendere alcune semplici precauzioni per la corretta conservazione del forno a microonde e quando si richiede assistenza.***

***Il forno non deve essere utilizzato se lo sportello i le sigillature dello sportello sono danneggiate:***

- ***Cardini rotti***
- ***Sigillature deteriorate***
- ***Involucro esterno del forno deformato o piegato***

***Le riparazioni devono essere eseguite solo ed esclusivamente da tecnici qualificati del servizio di assistenza forni a microonde.***

☛ MAI rimuovere l'involucro esterno del forno. Se il forno è difettoso e deve essere riparato o se ci sono dubbi sulle sue condizioni:

- scollegare dalla presa elettrica;
- contattare il più vicino centro di assistenza post-vendita.

✉ Se si desidera stoccare temporaneamente il forno a microonde, scegliere un ambiente asciutto e privo di polvere.
Motivo: Polvere e umidità potrebbero danneggiare le componenti del forno.

✉ Il presente forno a microonde non è inteso per uso commerciale.

## *Caratteristiche tecniche*

***SAMSUNG si impegna nel costante miglioramento dei propri prodotti. Per questa ragione, sia il design del prodotto sia le Caratteristiche tecniche riportate nel presente manuale d'istruzioni possono essere soggetti a variazioni senza preavviso.***

| | |
|---|---|
| **Modello** | **PG113U** |
| **Alimentazione** | 230V ~ 50 Hz |
| **Consumo** | |
| Massima potenza | 3250 W |
| Microonde | 1400 W |
| Grill Superiore | 900 W |
| Power Grill | 1850 W |
| **Potenza in uscita** | 100 W / 900 W (IEC-705) |
| **Frequenza** | 2450 MHz |
| **Magnetron** | OM75P(31) |
| **Raffreddamento** | Raffreddamento tramite motore a ventola |
| **Dimensioni (Largh. x Alt. x Lungh.)** | |
| Esterne | 529 x 350 x 496 mm |
| Cavità forno | 344 x 240 x 345 mm |
| **Volume** | 30 litri |
| **Peso** | |
| Net | 21 Kg ca. |

## *Nota*

## *Nota*

## *Nota*

## *Nota*

SAMSUNG
ELECTRONICS